

Pogaca ruza

ukusno...

1 U 1/2 l mlakog mleka staviti parce kvasca, malo soli i secera, kasiku brasna pa ostaviti na sobnoj temperaturi 20ak min.

2

3

4 Zatim to zamesiti sa 1 kg brasna, kasicicom soli, 6 kasika ulja i 2 jaja. Testo dobro umesiti da se ne lepi za ruke

5

6

7 Razvuci ga u koru debljine prsta, pa na nju razmazati jedan ceo margarin

8

9

Sastojci:

mleka pola litre
kvasac 1
brasna 1 kg
kasika ulja 6
jajeta 3
margarin 1
soli i secera malo

10 ru zaviti u rolnu kao rolat pa je seci na desetak delova. Isecene komade poloziti u podmazanu tepsiju

11

12

13 kriti krpom i ostaviti da naraste oko 45 min, onda premazati jednim umucenim jajetom, i staviti u zagrejanu rernu (na 220*) da se pece oko pola sata.

14

15

Napomena:

Da bi margarin lakse razmazali predhodno ga mozete narendati.

Kada iskljucite rernu ostavite pogacu unutra jos 10 min da se stisa.